

特集
5 レンジで簡単調理できるパッケージ
「オーラパックすぐ食ベレンジ」

1.はじめに

株式会社ベルグリーンワイズは、1977年より青果物及び食品の鮮度保持包装資材の企画、製造、販売を行っています。青果物包装市場においては、海外輸出の増加や、食品廃棄ロスの削減を推進する流れから、今まで以上に鮮度保持を求める声が高まっています。

その中で、当社は2009年に青果物を長持ちさせるフィルム「オーラパック」を発売しました。



2.パッケージによる鮮度保持とレンジ対応機能について

オーラパックは、青果物鮮度保持技術の主流である、MA包装(※袋内のガス濃度を鮮度保持に適した環境に整える包装手法)に加え、青果物の水分子を活性化させる機能があるため、水分子が青果物のすみずみまで行き渡り、萎れや褐変といった鮮度劣化を抑制します。

この鮮度保持効果をベースに、レンジ調理機能を付加したパッケージが「オーラパックすぐ食ベレンジ」です。

加熱時の圧力がかかることで、袋にある蒸気穴が開く仕様になっており、蒸し効果でおいしく野菜を調理できます。

共働きや高齢化など、消費者の調理にかかる時間が短縮傾向にある中、時短調理を可能にするパッケージとして多くの反響をいただいています。

3.枝豆レンジ調理のメリット

枝豆は、レンジ調理との相性も良く、簡単調理に加え、おいしさの面でもメリットがあります。

当社では、枝豆をゆでた場合とレンジ調理した場合で、栄養価の比較試験を実施しました。(図1参照) その結果、旨味成分の「グルタミン酸」、甘味成分の「シヨ糖」とともに、ゆでた場合よりもレンジ調理した場合の方が、多く残存していることが分かりました。お湯に栄養分が流れ出ることが無いため、枝豆本来のおいしさを味わう事が出来ます。

4.枝豆レンジ対応パッケージの反響

この「オーラパックすぐ食ベレンジ」を昨年、枝豆「味風香」の先行販売時にノベルティとしてご採用いただきました。

袋に入れたまま、軽く水洗いをして、そのままレンジで枝豆を調理できる、という手軽さが消費者に好評で、また生産農家の方にも、枝豆の新しい販売方法として、手ごたえを感じていただき、今年は販賣資材として展開していただいています。

枝豆の他にも、とうもろこしやスナックえんどうなどのラインナップもあります。

5.差別化におけるパッケージの役割

現在、国内の食品消費は、少子高齢化のもと減少傾向にあります。

今後、生産現場ではいかに自社商品の差別化をはかり、付加価値の高い商品を提供していけるかが課題となります。

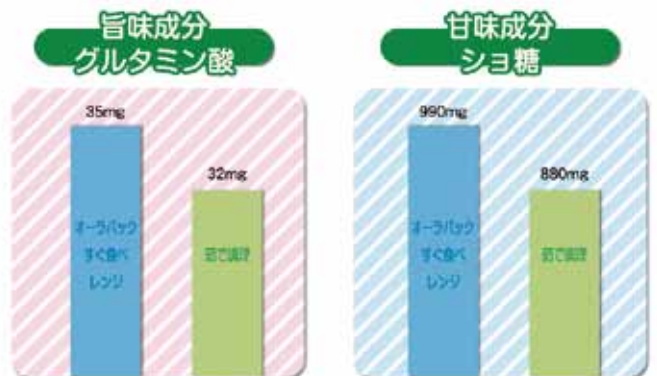
その中で、当社の「オーラパックすぐ食ベレンジ」は、新鮮なおいしさを保ちつつ、簡単調理といったメリットを消費者に提供し、商品の差別化を実現します。

当社はこれからも、品質保持、作業性向上、環境保全の面から、付加価値の高いパッケージを提案してまいります。



▲写真1 「オーラパックすぐ食ベレンジ」味風香/夏風香

図1▶ ゆでた場合とレンジで調理した場合の栄養価比較(2014年 あいち産業科学技術総合センター調べ)



◀写真2 「オーラパックすぐ食ベレンジ」スイートコーン/エダマメ